C/2026/2420

28.4.2026

Foilsiú na teachtaireachta maidir le leasú caighdeánach formheasta ar shonraíocht táirge le haghaidh tásc geografach i gcomhréir le hAirteagal 5(4) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún [1]

(C/2026/2420)

TEACHTAIREACHT MAIDIR LE FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH

(Airteagal 24 de Rialachán (AE) 2024/1143)

'Pecorino Toscano'

Uimhir thagartha AE: PDO-IT-0020-AM01 — 2.2.2026

1. **Ainm an táirge**

'Pecorino Toscano'

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

☑ ATFC

☐ TGFC

☐ TG

3. **Earnáil**

☑ Táirgí talmhaíochta

☐ Fíonta

☐ Deochanna biotáilleacha

4. **Tír ar léi an limistéar geografach**

An Iodáil

5. **Údarás an Bhallstáit a bhfuil an leasú caighdeánach á chur in iúl aige**

Ainm

MASAF [Aireacht Talmhaíochta, Bhiafhlaithis agus Foraoiseachta]

6. **Incháilitheacht mar leasú caighdeánach**

Tagann na leasuithe faoin sainmhíniú ar leasú caighdeánach ós rud é nach bhfuil i gceist leo athrú ar an ainm ná ar úsáid an ainm, nach bhfuil an baol ann go gcuirfear an nasc leis an limistéar geografach ar neamhní leo agus nach bhfuil srianta breise ar mhargú an táirge i gceist leo.

7. **Tuairisc ar an leasú caighdeánach (nó ar na leasuithe caighdeánacha) formheasta**

Teideal

Leasú ar Airteagal 2 den tsonraíocht táirge agus ar phointe 4.2 den doiciméad aonair maidir leis an tuairisc ar an táirge

[1] Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún an 30 Deireadh Fómhair 2024 lena bhforlíontar Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle le rialacha a bhaineann le tásca geografacha, sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta a chlárú agus a chosaint agus lena n-aisghairtear Rialachán Tarmligthe (AE) Uimh. 664/2014 (IO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tuairisc

— Cuireadh na téarmaí roghnacha seo a leanas isteach: ‘semistagionato’ [leath-aibí] le haghaidh cáis a aibítear ar feadh 60 lá ar a laghad agus ‘riserva’ [cúltaisce] le haghaidh cáis a aibítear ar feadh 8 mí ar a laghad.

— Méadaíodh trastomhas na n-aghaidheanna ó 22 cm go 30 cm.

— Méadaíodh airde na sáile ó 11 cm go 20 cm.

— Méadaíodh an meáchan ó 3,50 kg go 10 kg.

— Athraíodh foclaíocht an airteagail iomláin ionas go mbeidh an tuairisc ar an táirge díreach mar an gcéanna sa tsonraíocht táirge agus sa doiciméad aonair.

An leagan atá ann faoi láthair:

‘Is cáis bhog [Pecorino Toscano tenero] nó leathchrua [Pecorino Toscano stagionato] é Pecorino Toscano a dhéantar as bainne iomlán caorach a thagann ón limistéar táirgeachta. Tá uigeacht shainiúil aige, aibítear é ar feadh tréimhse ghearr nó fhada ag brath ar cé acu an bhfuil sé beartaithe mar cháis bhoird nó le haghaidh grátála, agus tá cruth sorcóireach air le haghaidheanna cothroma agus sáil beagán dronnach. Léiríonn sé éagsúlacht ó thaobh méide de, mar a leanas: trastomhas na haghaidhe idir 15 cm agus 22 cm, airde na sála idir 7 cm agus 11 cm, meáchan idir 0,75 kg agus 3,50 kg. Féadfar Pecorino Toscano a tháirgeadh i gcruthanna seachas cruthanna sorcóireacha, i gcás go bhfuil sé le réamhphacáistiú (i slisní, i gciúbanna nó mar cháis ghrátáilte), agus sa chás sin amháin. Ní lú an cion saille in ábhar tirim ná 40 % i gcás cáiseanna leathchrua agus ní lú é ná 45 % i gcás cáiseanna boga. Bíonn dath buí ar an gcraiceann agus fordhathanna éagsúla air suas le buí domhain. D’fhéadfadh dath an chraicinn a bheith ag brath ar na cóireálacha a rinneadh ar an gcáis. Bíonn dath bán ar an taos agus an claonadh ann a bheith beagán ar dhath na tuí i gcás an chineáil bhoig agus idir dath éadrom na tuí agus dath na tuí i gcás an chineáil leathchrua. Bíonn an dara cineál dlúth-ramhar agus bíonn sé teann nuair a ghearrtar é, ina bhféadfadh na súile beaga a bheith dáilte go míchothrom. An blas dian cumhra, baineann sin de ghnáth leis na próisis táirgthe speisialta a úsáidtear. Is é 20 lá an íostréimhse aibithe i gcás cáis bhog agus ní lú í ná 4 mhí i gcás an chineáil leathchrua.’

Leagan nua:

‘Forchoimeádtar an t-ainmniúchán tionscnaimh “Pecorino Toscano” le haghaidh cáis ina bhfuil na saintréithe seo a leanas: cáis bhog nó leathchrua a dhéantar go heisiach as bainne iomlán caorach ón limistéar táirgeachta.

Is é 20 lá an íostréimhse aibithe i gcás cáis bhog agus ní lú í ná 4 mhí i gcás an chineáil leathchrua.

Féadfar an téarma “semistagionato” [leath-aibí] a úsáid le haghaidh cáis bhog má aibíodh í ar feadh 60 lá ar a laghad. Féadfar an téarma “riserva” [cúltaisce] a úsáid le haghaidh cáis aibí má aibíodh í ar feadh 8 mí ar a laghad.

Úsáidtear í mar cháis bhoird nó le haghaidh grátála.

Bíonn na saintréithe seo a leanas inti:

Cruth sorcóireach le haghaidheanna cothroma agus sáil beagán dronnach uirthi.

Méid: trastomhas na n-aghaidheanna ó 15 cm go 30 cm, airde na sáile ó 7 cm go 20 cm, lena mbaineann éagsúlachtaí suas nó síos maidir leis an dá shaintréith ag brath ar na dálaí táirgthe teicniúla.

Is fearr go mbeadh airde sála níos mó ná trastomhas na n-aghaidheanna le haghaidh cáiseanna leathchrua.

Meáchan idir 0,75 kg agus 10,00 kg.

Sraith sheachtrach: Bíonn dath buí ar an gcraiceann agus fordhathanna éagsúla air suas le buí domhain. D’fhéadfadh dath an chraicinn a bheith ag brath ar na cóireálacha a rinneadh ar an gcáis.

Dath an taois: dath bán agus an claonadh a bheith beagán ar dhath na tuí i gcás an chineáil bhoig agus idir dath éadrom na tuí agus dath na tuí i gcás an chineáil leathchrua.

Uigeacht an taois: uigeacht bhog i gcás an chineáil bhoig; dlúth-ramhar agus teann nuair a ghearrtar sin, ina bhféadfadh na súile beaga a bheith dáilte go míchothrom i gcás an chineáil leathchrua.

Blas: blas dian cumhra a bhaineann de ghnáth leis na próisis táirgthe speisialta a úsáidtear.

Saill in ábhar tirim: cion nach lú ná 40 % i gcás cáis aibí agus cion nach lú ná 45 % i gcás cáis bhog.

Chun dramhaíl phróiseála a theorannú, faoi réir chomhlíonadh na gceanglas thuas maidir le meáchan agus airde, ní fhéadfar Pecorino Toscano a tháirgeadh i gcruth seachas cruth sorcóireach, ach amháin nuair atá sé beartaithe é a réamhphacáistiú (sliseadh, dísliú, grátáil).'

☑ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

Teideal

Leasú ar Airteagal 8 den tsonraíocht táirge maidir le modhanna chun an táirge a mharcáil

Tuairisc

— Baineadh an ceanglas maidir le dúch a úsáid chun an marc a chur ar an táirge.

— Rinneadh roghnach é an marc a chur ar an gclúdach plaisteach a úsáidtear chun an táirge a réamhphacáistiú.

An leagan atá ann faoi láthair:

'Tá an marc seo le cur ar sháil na cáise, ag úsáid dúigh i gcás Pecorino Toscano tenero agus teostampáilte i gcás Pecorino Toscano stagionato. Tá an marc le cur ar an gclúdach cáise réamhphacáistithe, ar choinníoll go ndéantar é sin sa limistéar tionscnaimh.'

Leagan nua:

'Tá an marc seo le cur ar sháil na cáise. Féadfar an marc a chur ar chlúdach cáise réamhphacáistithe, ar choinníoll go ndéantar é sin sa limistéar tionscnaimh.'

☐ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

Teideal

Leasú ar Airteagal 8 den tsonraíocht táirge maidir leis an marc atá le cur ar cháiseanna iomlána agus ar an táirge réamhphacáistithe

Tuairisc

— Athraíodh an lógó atá le cur ar cháiseanna iomlána agus ar chlúdach cáise réamhphacáistithe ionas go bhfuil sé mar an gcéanna leis an lógó atá le feiceáil ar lipéid.

☑ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

DOICIMÉAD AONAIR

Ainmniúcháin tionscnaimh agus tásca geografacha i ndáil le táirgí talmhaíochta

'Pecorino Toscano'

Uimhir thagartha AE: PDO-IT-0020-AM01 — 2.2.2026

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

'Pecorino Toscano'

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

☑ ATFC

☐ TGFC

☐ TG

3. **Tír ar léi an limistéar geografach sainithe**

An Iodáil

4. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta**

4.1. *Aicmiú an táirge talmhaíochta i gcomhréir leis an gceannteideal agus leis an gcód Ainmníochta Comhcheangailte, dá dtagraítear in Airteagal 6(1) de Rialachán (AE) 2024/1143*

0406 - Cáis agus gruth

4.2. *Tuairisc ar an táirge talmhaíochta lena mbaineann an t-ainm cláraithe*

Forchoimeádtar an t-ainmniúchán tionscnaimh 'Pecorino Toscano' le haghaidh cáis lena mbaineann na saintréithe seo a leanas: cáis bhog nó leathchrua a dhéantar go heisiach as bainne iomlán caorach ón limistéar táirgeachta.

Is é 20 lá an íostréimhse aibithe i gcás cáis bhog agus ní lú í ná 4 mhí i gcás an chineáil leathchrua.

Féadfar an téarma 'semistagionato' [leath-aibí] a úsáid le haghaidh cáis bhog má aibíodh í ar feadh 60 lá ar a laghad. Féadfar an téarma 'riserva' [cúltaisce] a úsáid le haghaidh cáis aibí má aibíodh í ar feadh 8 mí ar a laghad.

Úsáidtear í mar cháis bhoird nó le haghaidh grátála.

Bíonn na saintréithe seo a leanas inti:

Cruth sorcóireach le haghaidheanna cothroma agus sáil beagán dronnach uirthi.

Méid: trastomhas na n-aghaidheanna ó 15 cm go 30 cm, airde na sáile ó 7 cm go 20 cm, lena mbaineann éagsúlachtaí suas nó síos maidir leis an dá shaintréith ag brath ar na dálaí táirgthe teicniúla.

Is fearr go mbeadh airde sála níos mó ná trastomhas na n-aghaidheanna le haghaidh cáiseanna leathchrua.

Meáchan idir 0,75 kg agus 10,00 kg.

Sraith sheachtrach: Bíonn dath buí ar an gcraiceann agus fordhathanna éagsúla air suas le buí domhain. D'fhéadfadh dath an chraicinn a bheith ag brath ar na cóireálacha a rinneadh ar an gcáis.

Dath an taois: dath bán agus an claonadh a bheith beagán ar dhath na tuí i gcás an chineáil bhoig agus idir dath éadrom na tuí agus dath na tuí i gcás an chineáil leathchrua.

Uigeacht an taois: uigeacht bhog i gcás an chineáil bhoig; dlúth-ramhar agus teann nuair a ghearrtar sin, ina bhféadfadh na súile beaga a bheith dáilte go míchothrom i gcás an chineáil leathchrua.

Blas: blas dian cumhra a bhaineann de ghnáth leis na próisis táirgthe speisialta a úsáidtear.

Saill in ábhar tirim: cion nach lú ná 40 % i gcás cáis aibí agus cion nach lú ná 45 % i gcás cáis bhog.

Chun dramhaíl phróiseála a theorannú, faoi réir chomhlíonadh na gceanglas thuas maidir le meáchan agus airde, ní fhéadfar Pecorino Toscano a tháirgeadh i gcruth seachas cruth sorcóireach, ach amháin nuair atá sé beartaithe é a réamhphacáistiú (sliseadh, dísliú, grátáil).

4.3. *Maoluithe ar fhoinsiú beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch arna n-ainmniú le hainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint agus sa chás sin amháin) agus srianta ar fhoinsiú amhábhar (i gcás táirgí próiseáilte arna n-ainmniú le tásc geografach faoi chosaint agus sa chás sin amháin)*

Ní mór caoirigh a bheathú go príomha le farae glas nó triomaithe ó fhéaraigh nádúrtha áitiúla, a d'fhéadfaí a fhorlíonadh le féar tirim agus le beathaí ainmhithe díreacha comhdhlúite.

In aon chás, níor cheart céatadán na beatha a fhaightear ó lasmuigh den limistéar táirgeachta 'Pecorino Toscano' a bheith níos mó ná 30 % d'ábhar tirim ar bhonn bliantúil.

Le blianta beaga anuas, rinne athruithe tobanna ar an aeráid difear don fhoinse beatha (úr nó féar tirim) agus do bheathaí ainmhithe, rud a d'fhág go raibh báisteach iomarcach ann le linn na dtréimhsí triomaithe agus gur lobh an féar tirim, chomh maith le teas iomarcach, rud a d'fhág gur tháinig laghdú ar tháirgeadh farae atá le húsáid mar fhéar úr nó mar fhéar tirim.

Déantar 'Pecorino Toscano' as bainne iomlán caorach ón limistéar tionscnaimh a leagtar síos sa tsonraíocht táirge. Féadfar é a phróiseáil amh nó teaschóireáil a dhéanamh air go dtí go mbeidh sé paistéartha. Ní cheadaítear ach saothráin tús gabhála dhúchasacha ó bhailiú an tréithchineáil.

4.4. *Céimeanna sonracha táirgthe nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

Ní mór gach céim de tháirgeadh bainne agus Pecorino Toscano a dhéanamh sa limistéar tionscnaimh go dtí go mbaineann an cháis a leibhéal aibithe indíolta amach, is é sin tar éis 20 lá i gcás Pecorino Toscano tenero agus 4 mhí i gcás Pecorino Toscano stagionato.

4.5. *Rialacha sonracha maidir le pacáistiú, sliseadh, grátáil etc. an táirge talmhaíochta dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Féadfar 'Pecorino Toscano' a mhargú ina iomláine, i sciartha arna ngearradh ón roth nó arna ngrátáil.

4.6. *Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge talmhaíochta dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Ní mór lógó an ATFC a bheith ar gach cáis 'Pecorino Toscano'. Is éard atá sa lógó an fhoclaíocht 'Pecorino Toscano DOP', íomhá stílithe de cheann caorach in éineacht le huimhir aitheantais an déirí/aibitheora nó phacáisteora údaraithe táirgthe sa limistéar tionscnaimh. Mura bhfuil an pacáisteoir gníomhach sa limistéar tionscnaimh, ní mór an déirí nó an t-aibitheoir a shainaithint leis an uimhir.

Ní mór lipéad ar a bhfuil an fhoclaíocht 'Pecorino Toscano DOP' nó 'Pecorino Toscano DOP stagionato' a bheith ar na cáiseanna, ar na sciartha cáise, ar na slisní nó pacáistí cáise grátáilte agus go seasann sí amach i ndáil le foclaíocht eile ar an lipéad i dtéarmaí méide, cló agus suímh. Féadfar an téarma 'semistagionato' [leath-aibí] a úsáid le haghaidh cáis bhog má aibíodh í ar feadh 60 lá ar a laghad. Féadfar an téarma 'riserva' [cúltaisce] a úsáid le haghaidh cáis aibí má aibíodh í ar feadh 8 mí ar a laghad. I gcomhréir le hAirteagal 5 den tsonraíocht táirge, ní mór an marc, agus é daite, a chur uair amháin nó níos mó agus ní mór a thrastomhas a bheith 15 mm ar a laghad.

4.7. *Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach*

Is éard atá i limistéar táirgthe ATFC 'Pecorino Toscano' Réigiún iomlán na Tuscáine, iomlán na mbardas Allerona agus Castiglione del Lago i Réigiún Umbria, agus iomlán na mbardas Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena agus Capodimonte i Réigiún Lazio.

5. Nasc leis an limistéar geografach

Achoimre ar an nasc

5.1. Sainiúlacht an limistéir gheografaigh

A mhéid a bhaineann le tosca nádúrtha, ba cheart aird a thabhairt ar shaintréithe speisialta na limistéar a úsáidtear chun na caoirigh a thógáil, a mhaireann ann beagnach go heisiach faoi shaoirse san fhiántas, agus úsáid á baint as féaraigh nádúrtha atá lán le plandaí fiáine a thugann cáilíochtaí sainiúla don bhainne a úsáidtear le haghaidh na cáiseoireachta.

A mhéid a bhaineann le tosca daonna, chomh maith lena dtábhacht eacnamaíoch ar léir sin go stairiúil, tá ról sóisialta tábhachtach ag na feirmeacha lena mbaineann tríd an úsáid atá siad a bhaint as talamh 'imeallach', a bheadh tréigthe de réir a chéile murach sin de bharr an bhochtaithe a rinneadh ar acmhainní nádúrtha ina dhiaidh sin.

Taobh leis an modh táirgthe, lena n-urramaítear cáilíochtaí uile bhainne na gcaorach, ó na teochtaí próiseála go dtí an modh aibithe, tugann an modh tógála agus na plandaí, bídís fiáin nó saothraithe, arb iad príomhfharae na n-ainmhithe iad, na saintréithe speisialta don bhainne agus don táirge críochnaithe a chuidigh riamh le Pecorino Toscano a shainmhíniú mar cháis 'séimh'.

5.2. Sainiúlacht an táirge

Craiceann buí.

Tá an blas séimh, ní bhíonn sé iomarcach ná láidir riamh.

5.3. Nasc cúisíoch idir an limistéar geografach agus cáilíocht nó saintréithe an táirge (i gcás ATFC) nó cáilíocht shonrach an táirge, an cháil atá air nó saintréith eile atá ann (i gcás TGFC)

Is de bhunús ársa an cháis seo, a bhfuil fianaise fhairsing stairiúil ann gur mba ann di aimsir na nÉatrúscach, cáis atá tar éis scaipeadh thar na céadta blianta i limistéar 'Maremma', a bhfuil an chuid is mó de sa Tuscáin. Go traidisiúnta, ainmníodh an táirge le hainmneacha a thagraíonn dá thionscnamh geografach nó leis an téarma níos ginearálta 'toscano' (Tuscánach). Le himeacht ama, i bhfianaise a ghnéithe atá coiteann den chuid is mó, bunaíodh caighdeán táirgthe aonair agus ainmniúchán a bhaineann lena shaintréithe stairiúla agus geografacha i dtéarmaí sanasaíocha.

Díorthaítear saintréithe speisialta 'Pecorino Toscano' ó bhainne na gcaorach agus ón modh táirgthe araon. Agus iad beathaithe ar fhéaraigh ar feadh na bliana beagnach, faigheann na hainmhithe ó phlandaí fiáine agus saothraithe na blasanna agus na cumhráin ar saintréithe iad d'aeráid an limistéir tionscnaimh, atá séimh agus sainiúil araon. Déantar blas láidir an bhainne caorach níos séimhe mar gheall ar cháilíocht na haeráide agus na bhféarach, a mbíonn tionchar dearfach acu ar shaol na n-ainmhithe agus, dá bhrí sin, ar a dtáirgeadh. Coinnítear na saintréithe sin le linn an mhodha próiseála trí úsáid a bhaint as na teochtaí céanna leis na teochtaí bainne laistigh d'úthanna na gcaorach, úsáid thraidisiúnta binide lao, sailleadh agus teochtaí aibithe íosta a urramaíonn gníomhaíocht nádúrtha na saothrán tús gabhála. I gcomhréir le traidisiún na Tuscáine, coimeádann an cháis an blas sainiúil sin, cé nach blas áibhéalach é, atá séimh agus nach mbíonn láidir riamh, rud a fhágann gur féidir le 'Pecorino Toscano' goile gach duine a shásamh.

Tagairt leictreonach (URL) d'fhoilsiú na sonraíochta táirge

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340